

Baconlindade dadlar med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

16 st dadlar, färska
8 st Baconskivor
1 krk rosmarin, färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Skär en lång skära längs varje dadel och ta ut kärnan. Dela baconskivorna på mitten längs längden och linda in dadlarna med baconskivorna. Lägg dadlarna på en plåt med bakplåtspapper och grädda i ugnen i ca 15 minuter. Kör eventuellt på grillen den sista minuterna för att få extra krispiga bacon. Sätt en kvist rosmarin i varje dadel och lägg upp på ett serveringsfat. Njut!



Baconlindade dadlar med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

16 st dadlar, färska
8 st Baconskivor
1 krk rosmarin, färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Skär en lång skära längs varje dadel och ta ut kärnan. Dela baconskivorna på mitten längs längden och linda in dadlarna med baconskivorna. Lägg dadlarna på en plåt med bakplåtspapper och grädda i ugnen i ca 15 minuter. Kör eventuellt på grillen den sista minuterna för att få extra krispiga bacon. Sätt en kvist rosmarin i varje dadel och lägg upp på ett serveringsfat. Njut!



Baconlindade dadlar med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

16 st dadlar, färska
8 st Baconskivor
1 krk rosmarin, färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Skär en lång skära längs varje dadel och ta ut kärnan. Dela baconskivorna på mitten längs längden och linda in dadlarna med baconskivorna. Lägg dadlarna på en plåt med bakplåtspapper och grädda i ugnen i ca 15 minuter. Kör eventuellt på grillen den sista minuterna för att få extra krispiga bacon. Sätt en kvist rosmarin i varje dadel och lägg upp på ett serveringsfat. Njut!



Baconlindade dadlar med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

16 st dadlar, färska
8 st Baconskivor
1 krk rosmarin, färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Skär en lång skära längs varje dadel och ta ut kärnan. Dela baconskivorna på mitten längs längden och linda in dadlarna med baconskivorna. Lägg dadlarna på en plåt med bakplåtspapper och grädda i ugnen i ca 15 minuter. Kör eventuellt på grillen den sista minuterna för att få extra krispiga bacon. Sätt en kvist rosmarin i varje dadel och lägg upp på ett serveringsfat. Njut!

